inventum

FRITEUSE FR535

Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi



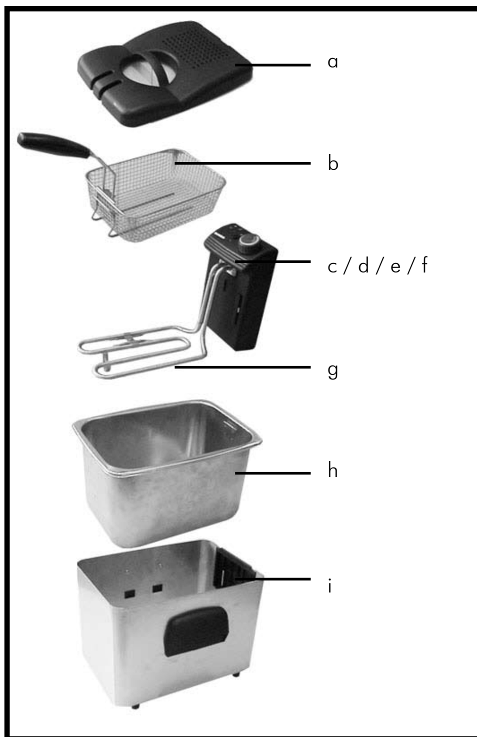
N E D E R L A N D S

Gebruiksaanwijzing Friteuses
Inventum type FR535

Inhoudsopgave

1. Beschrijving van de friteuse

A: Deksel
B: Mand / handgreep
C: Indicatielampjes, groen = netspanning
rood= opwarm indicatie
D: Aan/uit schakelaar
E: Thermostaat knop
F: Reset knop
G: Verwarmingselement
H: Olie-reservoir
I: RVS behuizing



2. Veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. De friteuse alleen gebruiken voor het frituren van frites, groente, vis, vlees e.d.
- **Let op**: Vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- De friteuse nooit zonder, met te weinig of teveel olie gebruiken (zie hiervoor de minimum en maximum aanduiding in uw friteuse).
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaard stopcontact, met de spanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparatuur die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Wees uitermate voorzichtig als er hete olie/vet in het apparaat zit.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter, indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en dat de temperatuur van de olie afgekoeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de steker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert , wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de steker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en trek de steker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- **Let erop dat er zich geen water in het filterdeksel of het olie-reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat gebruiken.**
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de steker uit het stopcontact te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken.

Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) dezelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de steker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afdeling van uw gemeente. Wij raden u tevens aan die onderdelen te verwijderen die gevaarlijk kunnen zijn voor kinderen, daar deze ermee kunnen gaan spelen.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet funktioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de electra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom is opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurbeveiliging in het apparaat kan duiden op een defekt in het verwarmingssysteem, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de steker nooit onder in water.
- Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr. 76/889/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr. 82/499.

3. Voor het eerste gebruik

Voordat u de friteuse voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: Pak de friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de friteuse op een vlakke ondergrond. Het deksel en het frituurmandje verwijderen. **Spoel deksel en frituurmandje goed om en droog ze goed af en let erop dat er zich geen water meer in het filterdeksel bevindt**. De behuizing reinigen met een vochtige doek (zonder schoonmaakmiddel) en goed droog maken. Vul het olie-reservoir met olie tussen het minimum niveau en het maximum niveau (ca. 3,5 liter). De olie mag in geen geval onder het minimum of boven het maximum niveau komen. In het olie-reservoir staan twee verticale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven. **Let op: Het is alleen toegestaan de friteuse met vloeibaar frituurvet te gebruiken.** De frituurmand heeft een handig op te bergen handgreep. U kunt de handgreep inklikken en naar binnen klappen zodat de friteuse gesloten opgeborgen kan worden. Klik het handgreepje pas terug wanneer de olie geheel afgekoeld is!

4. Het frituren

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Steek dan de steker in het stopcontact en zet de friteuse aan. Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het controlelampje gaat branden. Het verwarmingselement is ingeschakeld.

Let op: Verwijder tijdens het opwarmen van de olie altijd het kunststof handgreepje uit de olie- het kunststof zal anders kunnen gaan smelten.
Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het controle-lampje uit, de friteuse is klaar om te frituren. Bij afkoelen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het controlelampje weer aan. Vul het mandje (niet meer dan 2/3) met de te frituren producten. Laat het mandje langzaam in de olie zakken, zodat het in het voedsel aanwezige water ongehinderd kan verdampen.

Let op: Bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten enz. de lege korf in het olie-reservoir laten zakken en pas dan de te frituren producten in de korf doen. Dit is om het vast kleven van de producten met de korf te vermijden. Om een voortijdige olievervuiling te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.

Reset knop

De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die ervoor zorgt dat de friteuse automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt. U kunt de friteuse weer inschakelen door het rode knopje, wat zich boven in het snoeropbergvak bevindt, weer in te drukken.

Beveiligingsschakelaar

Aan de voorzijde van het bedieningspaneel van de friteuse bevindt zich een beveiligingsschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld indien dit element uit de friteuse verwijderd wordt terwijl de friteuse nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiliging ervoor dat het element niet kan worden ingeschakeld indien het verwarmingselement niet goed bevestigd is.

5. Na het frituren

Het mandje omhoog halen, licht schudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken. De thermostaatknop helemaal terug draaien, de aan/uit schakelaar op 'uit' zetten en de steker uit het stopkontakt halen. Zodra de olie afgekoeld is het handgreepje terug klappen en het deksel sluiten. **Let erop dat de olie geheel afgekoeld is voordat u deze handgreep terugklikt, het deksel op de friteuse legt en de friteuse verplaatst.**

6. Reiniging en onderhoud

• Het filteren van de olie

Wij wijzen u er op, dat regelmatig filteren het oliegebruik aanzienlijk verlengd. De olie dient koud gefilterd worden. Giet de olie in een schone schaal, reinig dan het olie-reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel, daarna goed drogen. Bij het terug gieten van de olie in het olie-reservoir, de olie door een fijne zeef laten lopen. Het oliepeil altijd weer controleren.

• Buitenkant en deksel

Reinig de buitenkant en deksel van het apparaat met een mild afwasmiddel. Verwijder het oliereservoir en het element alvorens te reinigen. U kunt het deksel van de frituurpan ook in de afwasmachine reinigen. **Zorg er in ieder geval voor dat het deksel goed droog is voordat u hem weer gaat gebruiken.**

7. Garantiebepalingen en service

- Uw garantietermijn bedraagt 12 maanden na aankoop van het produkt.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door derden;
  - ondeskundige reparatie door de afnemer;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

  zulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingskabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

  zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Wij verlenen twee maanden op door onze technische dienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper recht op kostenloos herstel.

Buiten garantie

- U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden. Alleen franko zendingen worden in behandeling genomen.
- Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.
- Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.
- Indien wij tot reparatie zijn overgaan, zullen beoordelings- cq. onderzoekskosten door ons niet in rekening worden gebracht.
- Wij behouden ons het recht voor om uw product onder rembours aan u te retourneren of vooruitbetaling te verlangen.
- Wij verlenen twee maanden garantie op door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het direkte gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kostenloos herstel.

Mocht het apparaat voor reparatie moeten worden opgestuurd, dan dient u als volgt te handelen:

1. In een brief - voorzien van uw naam en adres in blokletters - beknopt doch duidelijk de klacht omschrijven.
2. Het apparaat - samen met de brief en een kopie van de aankoopnota - goed verpakken in een stevige doos, liefst in de originele verpakking.
3. U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden aan:
   Martex Holland B.V.
   Generatorstraat 17
   3903 LH VEENENDAAL
4. Alleen gefrankeerde zendingen worden in behandeling genomen.
5. Binnen de garantieperiode zal Martex de kosten voor het retourneren van het apparaat voor haar rekening nemen. (binnen Nederland).

8. Baktijd tabel

	Min.	°C
bittergarnituur	1-3	190°C
visgerechten:		
visfilet gepaneerd	3-4	190°C
snoek, zeetong enz.	3-5	190°C
kikkerbilletjes	3	190°C
viskroketten	3-4	190°C
vleesgerechten:		
kip (100gr.)	1 ½	190°C
gebraad naar gewicht	15-30	180°C
varkens koteletten	8	190°C
kalfssnitzel	2-3	190°C
braadworst	2-3	180°C
aardappel gerechten:		
frietes voorbakken	4-6	170°C
frietes afbakken	1-2	190°C
chips	3-5	170°C
pommes dauphine, lorette	3-4	190°C
producten in deeg:		
groenten in deeg	2-4	190°C
vlees in deeg	12-15	180°C
zoete producten:		
oliebollen	3-5	180°C

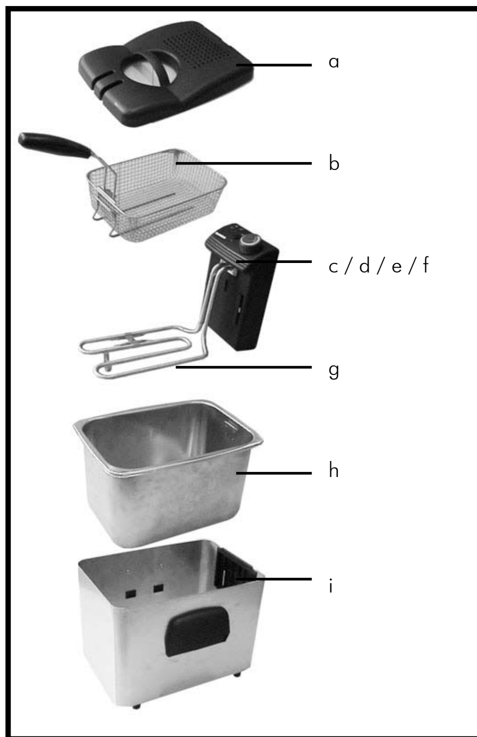
F R A N Ç A I S

Mode d'emploi Friteuse
Inventum FR535

Table des matières

1. Définition de illustration

A: Couvercle
B: Poignee du panier
C: Lampes temoin Vert: pour tension
Rouge: pour chaleur
D: Bouton marche/arret
E: Bouton du thermostat
F: Bouton 'reset'
G: Element
H: Réservoir de l'huile en inox
I: Corps en inox



2. Précautions d'usage:

- **Lisez attentivement le mode d'emploi car il contient des indications importantes sur la sécurité d'installation, l'emploi et l'entretien de l'appareil; conservez le soigneusement pour pouvoir le consulter ultérieurement.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- Ne pliez ni coincez jamais le cordon d'alimentation.
- En cas de defectuosité du cordon electrique et/ou de la prise de courant de l'appareil, ou bien si la fritueuse ne fonctionne pas correctement, ne vous en servez pas. Adressez vous alors sans hesiter à votre fournisseur ou du servive technique.
- Si le cordon est endommagé et doit être changé, consultez toujours votre fournisseur ou du service technique.
- Déroulez toujours entièrement le cordon afin d'éviter le surchauffement de celui-ci.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'appareils dégageant de la chaleur tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson etc.
- Placez l'appareil à distance suffisante des parois ou autres objets tels rideaux, torchons (textile ou papier) pouvant prendre feu.
- L'appareil est équipé d'un cordon court pour éviter tous les inconvénients d'un cordon trop long. N'utilisez un cordon de rallonge que si la tension de celui-ci est égale ou supérieure à celle du cordon d'alimentation. Utilisez uniquement un cordon de rallonge certifié.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'usage des appareils électriques. Ne laissez donc jamais les enfants non surveillés se servir de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil équipé de pièces que le fabricant n'a pas livrées ou recommandées.
- L'appareil est uniquement destiné à être utilisé à l'intérieur.
- Débranchez l'appareil avant de le déplacer. Toujours déplacer l'appareil à deux mains.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil hors d'usage, nous vous conseillons de couper le cordon de l'appareil débranché et d'ôter toutes les pièces pouvant être dangereuses pour les enfants jouant avec.
- Ne branchez l'appareil que sur du courant alternatif ayant un voltage qui correspond à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- **ATTENTION!** Évitez de toucher les surfaces ou parties brûlantes de la friteuse quand l'appareil est en marche.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide!
- Après chaque utilisation ou avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de débrancher d'abord l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours placé sur une surface stable et plate, sans nappe ou autre protection similaire car sinon l'appareil pourrait se déplacer à cause des vibrations.
- Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires n° 76/889/CEE et 82/499 relatives à la limitation des perturbations radio-électriques.
- Ne pas utiliser la friteuse sans huile, avec trop peu d'huile ou bien avec trop d'huile (voir la marque min-max dans le reservoir).

• Surveillez constamment l'appareil lorsque celui-ci est en marche, et tout particulierement losrqu'il y a la presence d'enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers lies a l'usage des appareils electriques. Ne laissez donc jamais les enfants non surveilles se servir de l'appareil.
• ne l'utilisez pas avec le couvercle ferme.

3. Pour une première Utilisation:

Retirez tout le matériel d'emballage et gardez-le hors de portée des enfants. Nettoyez le panier et le reservoir de l'huile avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Nettoyez les autres éléments du friteuse avec un chiffon humide.

• Enlevez le couvercle et les petits paniers à friture.
• Les parties électriques sont les suivantes:
  - le tableau de commande
  - le cordon électrique avec la fiche
  - l'élément de chauffe
  - le détecteur du thermostat
• Rincez le réservoir à huile, le corps de l'appareil, le couvercle et le panier à friteuse. Nettoyez les parties électriques avec un chiffon humide (sans produit d'entretien). Essuyez bien toutes les parties et remettez tout en place afin que la friteuse soit prête à l'emploi.
  ATTENTION: Pour cette friteuse, vous devez uniquement utiliser de l'huile à friture liquide.
• Remplissez le réservoir d'huile entre la marque du niveau minimal et la marque maximal (±3½ litres). L'huile ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.
• Le panier à friture possède une poignée pratique qui permet un rangement facile. Vous pouvez rentrer et replier la poignée, et votre friteuse peut ainsi être rangée tout en étant fermée.

4. Fair frire

Verifiez si le voltage de votre installation correspond bien a celui qui est indique sur la plaque de controle du type de votre appareil. Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. Mettez la friteuse en marche. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la température désirée. La lampe témoin pour la chaleur va s'allumer. La chaleur est donc mise en circuit. Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin s'éteindra et la friteuse sera prête à l'emploi. En cas de refroidissement de la température de l'huile, le thermostat ainsi que la lampe témoin se remettent en marche.

Remplissez le panier-egouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments àfaire frire. Faites descendre tout doucement le panier-egouttoir dans ['huile, de verte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème. Pendant que vous faites frire des aliments, vous pouvez ranger le couvercle derrière le tableau de commande, dans ['emplacement spécialement conçu à cet effet. Ceci évite que le couvercle ne traîne sur le pan de trivial lorsque vous vous serve de la friteuse.
ATTENTION: Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppes dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-egouttoir vide dans le réservoir d'huile et ce n'est qu'alors que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire.
Ceci est tout simplement une façon d'éviter que les aliments ne s'attachent au panier-egouttoir. Afin d'empêcher que ['huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frits, ni pendant que vous les faites frire.

5. Apres la friture

Relevez le panier-egouttoir, secouez-le légèrement et accrochez-le aux crochets pour laisser un peu égoutter. Mettez le bouton du thermostat sur O et éteignez le bouton de marche/arret. Il est nécessaire de nettoyer le panier-egouttoir après chaque utilisation, de bien l'essuyer et remettez-le ensuite dans le réservoir d'huile. Des que l'huile est refroidie, remettez le couvercle dessus la friteuse et bloquer par un clic-clac la poingnée intégrée sur le cote du tableau de commande.

6. Nettoyage et entretien

• Apres la friture

Relevez le panier-egouttoir, secouez-le légèrement et accrochez-le aux crochets pour laisser un peu égoutter. Mettez le bouton du thermostat sur O et éteignez le bouton de marche/arret. Il est nécessaire de nettoyer le panier-egouttoir après chaque utilisation, de bien l'essuyer et remettez-le ensuite dans le réservoir d'huile. Des que l'huile est refroidie, remettez le couvercle dessus la friteuse et bloquer par un clic-clac la poingnée intégrée sur le cote du tableau de commande.

• L'extérieur et le couvercle

Nettoyer les parois extérieures et le couvercle de l'appareil avec un produit vaisselle doux. Retirez le réservoir à huile et l'élément de chauffe avant de nettoyer.

• L'élément

Nettoyez avec précaution l'élément de chauffe de l'appareil en vous servant d'un chiffon humide. Faites très attention en nettoyant l'élément de chauffe et le thermostat.

• Le panier et le réservoir à huile

Le réservoir à huile peut, après que l'huile a été retirée, être lavé dans le lave-vaisselle. Le panier à friture (et la poignée) peutent également être lavés dans le lave-vaisselle.

7. CONDITIONS DE GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Sous Garantie

• La durée de la garantie est de 12 mois à dater de l'achat du produit.
• La garantie n'est applicable que si le bon d'achat peut être présenté. Conservez donc soigneusement celuici.
• La garantie n'est pas applicable en cas :
  - d'usure normale
  - d'emploi abusif ou mal-à-propos.
  - d'entretien insuffisant.
  - de non respect des conseils d'utilisation ou d'entretien.
  - d'assemblage ou de réparation par un tiers non-qualifié.
  - de réparation par l'acheteur non-qualifié.
  - d'utilisation de pièces détachées non d'origine par l'acheteur; ceci à l'appréciation du service technique.

- La garantie ne s'applique pas:
  - aux articles de consommation courante
  - aux piles
  - aux cables d'accouplement extérieurs
  - aux ampoules (remplaçables) d'èclairage et de signalisation, ceci à l'appréciation du service technique..
- Vous devez expédier l'appareil dûment affranchi; seuls les envois francs de port sont pris en charge.
- Les réparations sous garantie sont exécutées sans frais à condition qu'une copie du bon d'achat accompagne l'envoi. Ceci ne signifie pas par là une prolongation du délai de garantie.
- Les demandes de restitution de frais de réparation au moyen de la présentation ultérieure du bon d'achat ne pourront pas être honoreés.
- En cas de remplacement de votre article dans les délais de votre garantie, la date d'achat d'origine reste seule valable. Le remplacement ne donne pas lieu à la prolongation du délai de garantie.

ATTENTION! votre bon d'achat tient lieu de garantie.

Hors-garantie

- Vous devez expédier l'appareil dûment affranchi; seuls les envois francs de port sont pris en charge.
- Si la garantie n'est plus applicable ou si le délai de garantie est expiré, nous devons facturer les frais entrainés par suite d'estimation et/ou de réparation.
- Sur demande nous fournirons une estimation du coût de la réparation avant d'effectuer celle-ci. Faute de cette demande nous estimons que le fait de nous envoyer votre appareil équivaut à une demande de réparation.
- Si nous avons entrepris la réparation, nous ne facturerons pas de frais d'examen ou d'estimation.
- Nous nous réservons le droit de vous renvoyer votre produit contre remboursement ou d'exiger un règlement des frais d'avance.

A compter de la date de réparation, nous accordons un délai de deux mois de garantie sur les réparations exécutées par notre service d'après-vente et le matériel utilisé à cette fin. Si une panne, provenant directement de l'exécution de la réparation ou du matériel utilisé, intervient avant l'expiration de ce délai, l'acheteur est en droit d'exiger une réparation gratuite.

8. Table des temps de cuisson

	Min.	°C
Garniture à apéritif	1-3	190°C
Poisson:		
Filet de poisson pané	3-4	190°C
Brochet, sole etc.	3-5	190°C
Cuisses de grenoilles	3	190°C
Croquettes de poisson	3-4	190°C
Viande:		
Poulet (100gr.)	1 ½	190°C
Rôti selon le poids	15-30	180°C
Côtelettes de porc	8	190°C
Escalopes de veau	2-3	190°C
Saucisses	2-3	180°C
Pommes de terre:		
Frites précuites	4-6	170°C
Ftites fin de cuisson	1-2	190°C
Chips	3-5	170°C
Pommes dauphine, lorette	3-4	190°C
Pâte feuilletées:		
Friands de légumes	2-4	190°C
Friands de viande	12-15	180°C
Aliments sucrés:		
Beignets	3-5	180°C

Inventum is een merk van:
M a r t e x   H o l l a n d   B V
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318-542222, Fax.: 0318-542022

Verkoopadres in België:
Linea 2000 BVBA
Bouwelven 12a, 2280, Grobbendonk, België
Tel.:014-217191, Fax: 014-215463

1 0 F R 5 3 5.0601